

Anm: Der er ikke plads til vegetarer i Korea

18. juni 2017, Jyllands-Posten, Sektion 4 (Kultur Weekend), Side 20 (Kultur), TOR TOLSTRUP..., 946 ord, Id: e64d0840

Efter en blodig drøm beslutter en kvinde at ændre sit liv og går til grunde i processen. Han Kangs fantastiske gennembrudsroman findes endelig på dansk.

ROMANHAN KANG VEGETAREN 192 sider, 249,95 kr. Gyldendal 6



Koreanerne er et kødspisende folk. Forståelsen for **vegetarer** og veganere for den sags skyld er ikke stor, og for 10 år siden var den endnu mindre. For selv om koreanerne er stolte af deres mange lækre grøntsager, er en **vegetar** en besynderlig person med uigennemskuelige motiver. Koreansk barbecue er sagen, og skal man have grønt til, ja, så er den fermenterede nationalret kimchi sagen.

Korea er også, om end i mindre grad end for 10 år siden, da "**Vegetaren**" udkom i Korea, et patriarkalsk samfund med et klart defineret værdisystem, hvor kvindens rolle ideelt set er at tage sig af hjem, mand og børn.

På listen over lande med lighed mellem kønnene indtager Sydkorea nummer 111 ud af 145 så der er et stykke vej igen i den konfrontation, der i disse år foregår mellem mænd og kvinder.

De seneste 30 år har man set store forbedringer i takt med den demokratiske og måske især den økonomiske udvikling, der krævede kvinder på arbejdsmarkedet. Men de gamle stereotyper om kvindens traditionelle pligt til underkastelse eksisterer stadig.

Den menneskelige tilstand

Alt dette er vigtigt for forståelsen af Han Kangs bog "**Vegetaren**", for enhver bog er skabt i sit eget univers, og "**Vegetaren**" er blevet til i Korea. Derfor har mange vestlige anmeldere ment, da bogen forrige år udkom på engelsk, at den var et opgør med den kulinariske del af koreansk kultur og kvindernes lave sociale status. Sådan forholder det sig ikke helt.

Nok er disse problemstillinger en naturlig del af bogen.

Men når vi læser bøger af asiatiske forfattere, skal vi vænne os til og acceptere, at de bygger på emner, som ikke er almindelige eller accepterede i vor vestlige del af verden, men er en helt naturlig del af det miljø, hvori bogen er blevet skrevet.

" **Vegetaren** " ville ikke være blevet til i et vestligt land, hvis vi alene baserede bedømmelsen på den koreanske afstandtagen fra mennesker, der vælger at blive **vegetarer**, eller på mandschauvinistiske holdninger. Men den kunne, for det er den egentlige problemstilling, være blevet til også som en vestlig fortælling om en kvinde, der fravælger kød med de problemer, som det giver hende og hendes familie.

Det var den engelske oversætter Deborah Smiths beslutning om at lære koreansk, der førte til den engelske udgave af "**Vegetaren**".

Den blev oprindeligt modtaget stilfærdigt i Sydkorea, men da den modtog den prestigefyldte internationale Man Booker-pris, steg interessen markant, og Han Kang, der er 45 år og underviser i kreativ skrivning, er nu Sydkoreas mest anerkendte kvindelige forfatter.

Hun har skrevet masser af noveller, og på Youtube kan man høre hende synge sine ballader, som hun selv har komponeret.

Han Kang kommer fra en forfatterfamilie. Hun boede i sin barndom i byen Kwangju små 500 kilometer fra hovedstaden, Seoul. I 1980 blev byen centrum for et blodigt demokratisk oprør under det militærdiktatur, der opstod efter mordet på den autoritære præsident Park Chung-hee, der er far til den nu afsatte kvindelige præsident Park Geun-hye.

Regeringstropper dræbte skånselsløst ikke blot demonstranter, men også sagesløse mennesker og børn, der var i nærheden. Denne by og dette oprør, der kom til at vare i fem dage, inden demonstranterne var nedkæmpet, er emnet for Kangs nyeste bog, der på engelsk har titlen "Human Acts", men hvis koreanske titel reelt betyder "Har du fred".

Og fred med andre og sig selv er som i "**Vegetaren**" det gennemgående tema.

»Jeg skrev denne bog, fordi den handler om det, som altid har optaget mig, om det at være menneske og menneskelig,« har hun fortalt i et interview.

Den blodige drøm

" **Vegetaren** " handler om en kvinde, som efter en ond drøm, der gennem bogen fortsætter som indskudte passager i fortællingen, beslutter at blive **vegetar**. Hun er, som hendes mand i første del beskriver hende, »komplet intetsigende i enhver henseende«. Så han gifter sig med hende, fordi hun kan opfylde kvindens traditionelle rolle som husmor.

Hendes mand er sandt at sige heller ikke noget at råbe hurra for. Men indtil den dag, da han kommer hjem fra kontoret og ser, at hun har smidt alt kød ud af fryseren og som svar

på, hvorfor hun har gjort det, blot siger »Jeg havde en drøm«, lever de en relativt kedelig og ensformig tilværelse.

Hendes beslutning ændrer dog alt. Den dystre og blodige drøm bliver en del af deres tilværelse, og familien fatter intet. I takt med at hun bliver stadig mere mager og tavs, prøver de at påtvinge hende kød, og det kulminerer, da hendes far under en familiemiddag forsøger at tvinge et stykke kød ind i munden på hende, og hun i protest skærer sit håndled over med en frugtkniv.

Anden del handler om hendes forhold til svogeren, og i tredje del er det hendes søster, der fortsætter som fortæller af dette ekstremt oprivende drama. Selv kommer kvinden, Yeong-hye, kun til orde i de indskudte passager af den blodige drøm, der ender med at ødelægge hende selv, hendes mand og deres familie.

" **Vegetaren**" er på sine kun 200 sider en rystende, skræmmende og gribende fortælling, som Gyldendal skal have tak for at have givet os en oversættelse af.

Tilbage står så at skrive Han Kangs nye bog om den 15-årige dreng Dong-ho og hans grumme oplevelser under Kwangju-massakren på ønskelisten. Koreanske bøger har vi ikke set meget til, bortset fra de mange beretninger om det nordkoreanske diktatur, og Han Kangs forfatterskab er så exceptionelt og fængslende, at det ikke kan gå for hurtigt at få endnu en dansk oversættelse af denne fremragende sydkoreanske forfatter.

kultur@jp.dk

Det hele kulminerer, da hendes far under en familiemiddag forsøger at tvinge et stykke kød ind i munden på hende, og hun i protest skærer sit håndled over med en frugtkniv.

- Han Kang blev med ét en international stjerne, da hendes upåagtede roman blev opdaget, oversat og prisbelønnet. Siden har hun boret i sit hjemlands historiske sår.
FOTO: AP/ LEE JINMAN

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Måling: Unge siger nej tak til kød på julebordet

23. december 2016, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 6 (Aarhus), JONAS HVID..., 499 ord, Id: e60a4539

Malling Kro oplever en tendens til, at flere unge køber kroens takeaway julemenu med andesteg, brun sovs og hjemmelavet rødkål.

Mange ville givetvis vrisse, hvis de blev stillet en kødløs juleaften i udsigt.

Ikke desto mindre lader det til at være ønsket for nogle, især yngre, aarhusianere, fremgår det af en meningsmåling foretaget af analyseinstituttet Wilke for JP Aarhus.

3,1 pct. af de adspurgte aarhusianere på 18 år og opefter svarer "vegetarisk" til spørgsmålet om, hvad de skal eller forventer at spise juleaften.



Denne andel daler med alderen, således at den største andel af **vegetarer** er blandt de 18-29-årige (5,1 pct.) og 30-39-årige (5 pct.), mens de 60-69-årige og 70 plus-årige kun ligger på 0,8 pct. og 0 pct.

Ses der på uddannelsesbaggrund, topper de adspurgte, som har folkeskolens 8. -og 9. klasse bag sig. Her svarer 15,8 pct., at de takker nej, når kødfadet går rundt.

Madhistoriker Gunvor M.

Juul vurderer, at det er yngre aarhusianere, som står bag de 15,8 pct., idet 8.-9. års skolegang ikke er så almindeligt blandt andre end de helt unge.

»Og blandt de ganske unge er der større andele **vegetarer** end blandt de ældre,« siger hun og tilføjer, at selv ikke højtiden og de mange traditioner omkring julebordet kan røkke på, hvad folk putter i munden.

»**Vegetarer** holder typisk fast i deres principper også juleaften, da de oftest er **vegetarer** på grund af dyrevelfærd, klima, sundhed - ting, som man ikke tilsidesætter blot fordi, det er jul,« siger hun.

Madhistoriker Bettina Buhl, museumsinspektør på Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup understreger, at det er blevet moderne at være **vegetar**.

»Det er virkelig en trend lige nu. Både at reducere kødets andel på tallerkenen, men egentlig også at afholde sig fra kødet for at få en kost, man selv mentalt kan stå inde for,« siger madhistorikeren, der også oplever en tendens til, at nogle hellere vil spise mindre, men godt kød.

På Mallings Kro har ejer Rico Jørgensen op til denne jul bidt mærke i en anden trend, hvad angår julemenuerne - andesteg med brun sovs, hjemmelavet rødkål m. m. - som kroen tilbyder som takeaway.

Unge er til mormormad »I år kan vi mærke, at vi rent faktisk har rigtigt mange unge mennesker, der kommer og henter maden. Det kan man både godt forstå, men også trække lidt på smilebåndene over,« siger Rico Jørgensen og giver sit bud på årsagen: »Jeg tænker, at i gamle dage var der hyggen med, at mor gerne ville stå i køkkenet hele dagen og dufte stegeosen, men det er der mange i dagens Danmark, der gerne vil slippe for — og specielt unge mennesker.« Desuden kan det også handle om evnerne i køkkenet.

»De kan ikke lave den gammeldags julemad, som deres mormor kunne, så de elsker at få den helt gammeldags, godt tilberedte mad hernede og slippe for det selv. Det er i hvert fald noget, vi kan mærke,« lyder det fra kroejeren.

jonas.hvid@jp.dk

Det er virkelig en trend lige nu. Både at reducere kødets andel på tallerkenen, men egentlig også at afholde sig fra kødet.

Bettina Buhl, madhistoriker.

- 5 pct. af de unge siger nej til kød, men det store flertal af danskerne værner fortsat om traditionerne, og én af dem er at spise and juleaften. Arkivfoto: Klaus Gottfredsen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

AKTUELT PORTRÆT: K-litteraturens superstjerne

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

7. november 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 27 (Navne), DAVID JACOBSEN TURNER..., 579 ord, Id: e67d9699

Jo, Murakami er en verdensstjerne, og Mo Yan har modtaget Nobelprisen. Men hvor mange asiatiske forfattere kan du ellers nævne? I weekenden kan du møde en af de allermest interessante: Han Kang.

Sydkorea er et machosamfund.

Godt nok havde landet en kvindelig præsident indtil for nyligt, da den skandaliserede Park Geun-hye måtte træde tilbage efter en bizar retssag, der involverede en shamanistisk kultleder, men i kulturen ligger stadig en forventning om, at kvinden regerer hjemmet, mens manden tjener pengene og får løbepas til at drikke whisky med sine kolleger og svirebrødre på de populære saunaklubber.

Også i kulturlivet træder skævheden frem. På engelsk tituleres de mandlige forfattere "authors", men kvindelige forfattere må affinde sig med at være "writers".

Blandt andet derfor er Han Kangs bog "**Vegetaren**" interessant læsning.

Den 46-årige forfatters gennembrudsværk fortæller om den gennemsnitlige og på alle måder upåfaldende kvinde Yeong-hye (eller er det bare hendes mands blik, der reducerer hende således?), som en dag, pludseligt og ganske uden varsel, beslutter at blive **vegetar**.

Og det gør man ikke ustraffet i det kødspisende koreanske rige.

Kang kommer af en forfatterfamilie, og da "**Vegetaren**" udkom i hendes hjemland i 2007, havde hun allerede udgivet digtsamlinger, indspillet egne sange og lavet kunstperformances på gallerier i Seoul.

Men bogen blev et vendepunkt for hende, og det hænger blandt andet sammen med koreansk politik.

Litteraturens K-pop

Enhver, der har befundet sig i nærheden af et dansegulv eller en radio omkring år 2012, kender til sangen "Gangnam Style" af den sydkoreanske rapper PSY, som var kulminationen på landets succesrige soft power-strategi om at indtage verden med musik i form af den såkaldte K-pop.

Og fra politisk hold håber man at kunne gøre det samme med litteraturen.



"The Literature Translation Institute of Korea" har et budget på ti millioner dollars og 80 fuldtidsansatte og arbejder på at øge den litterære eksport.

Deres seneste årlige konference havde titlen "Global Promotion of K-Books" - med tydelig adresse til K-Pop (også kendt som "Hallye"), og lederen af instituttet, Kim Seong-kon lægger ikke skjul på ambitionerne: »Både kinesiske og japanske forfattere har allerede modtaget Nobelprisen.

Jeg synes, det er på tide, at en koreansk forfatter modtager prisen også,« skrev han i Korea Herald i 2012.

Dét er endnu ikke sket, selv om store menneskemasser hvert år samles foran den koreanske poet Ko Uns hjem i forventning om, at han denne gang får prisen. I stedet blev det den upåagtede kvindelige "writer", der kom til at sætte Korea på det litterære verdenskort.

Oversættelsens betydning

Den litterære udveksling mellem Asien og Vesten er ikke imponerende. Bortset fra få verdensnavne som japaneren Haruki Murakami, den kinesiske Nobelpristager Mo Yan og hans landsmand Yu Hua er det de færreste asiatiske forfattere, der kommer til vore breddegrader.

Men tilfældighederne kan skabe mirakler. Som da den unge engelske akademiker Deborah Smith satte sig for at lære koreansk og flyttede til Seoul, hvor hun stødte på **"Vegetaren"**.

Resten er historie: Smiths britiske oversættelse af bogen vandt den prestigefyldte Man Booker International-pris i 2016 og gjorde med ét Han Kang til et verdensnavn.

Da den danske oversættelse udkom tidligere i år, tildelte vor anmelder og Asien-kender Tor Tolstrup bogen seks stjerner og konstaterede, at »det ikke kan gå for hurtigt at få endnu en oversættelse af denne fremragende forfatter«. I første omgang kan det danske publikum dog møde hende på årets Bogforum i Bella Center på Amager, hvor hun optræder tre gange på lørdag.

Han Kang, forfatter, Seoul.

david.j.turner@jp.dk

Da den danske oversættelse udkom tidligere i år, tildelte vor anmelder og Asien-kender Tor Tolstrup bogen seks stjerner og konstaterede, at »det ikke kan gå for hurtigt at få endnu en oversættelse af denne fremragende forfatter«.

- Den 46-årige sydkoreanske forfatter Han Kang er lørdag gæst på årets Bogforum i Bella Center i København. FOTO: LEE JIN-MAN

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Agnieszka Hollands Sølvbjørnevinder er en morsom og mystisk krimi om naturens oprør mod jægere og andre trusler.

KRIMI SPOOR POLEN, 2017 Instruktion: Agnieszka Holland 2 timer og 8 minutter Premiere den 7. december i Cinemateket 4



Den polske grand old lady Agnieszka Holland giver et originalt bud på en krimi, der forener en økologisk fortælling med magisk-realistiske falbelader.

Det fungerer for det meste og allermest, fordi hovedrolleindehaveren er den ældre dame Janina Duszejko (Agnieszka Mandat), en slags skovens Sarah Lund i en pensionsmoden alder.

Det er en hovedkarakter og filmhelt, vi meget sjældent ser, og derfor er hun i sig selv en forfriskende følgesvend gennem filmen.

En intens jagt

Hun tager kampen op mod machomænd og selvudnævnte landsbyautoriteter, og selv om det kan være på grænsen til det irriterende, er det også morsomt.

Da Janinas hunde forsvinder, begynder hun en intens jagt for at få dem hjem igen. Men hun finder en lokal jæger død. Der er kun dyrespor på gerningsstedet og **vegetaren** Janina er sikker på, at det er områdets vilde dyr, der tager hævn. Selv er hun arg modstander af det, hun anser som mord på dyrene. Både landbetjenten, den lokale præst og andre skeptikere afviser hendes vilde idé om, at det er naturen, der giver tilbage med samme midler som jægerne. Men da flere mænd dør under lignende omstændigheder, må sagen jo undersøges.

Filmen er baseret på en roman af Olga Tokarczuk og vandt Sølvbjørnen i Berlin i år. Der er en deadpan-humor i filmen, som man også kan finde i både baltiske og finske komedier, men som sjældent optræder i de polske film, der kommer til Danmark.

kultur@jp.dk

- "Spoor". FOTO: ROBERT PALKA/ STUDIO FILMOWE TOR

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Intensiv husdyrproduktion har fatale konsekvenser

12. februar 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 21 (Debat), JETTE ROSENKVIST Bukholmvej 43, Haderslev..., 500 ord, Id: e61c4f34

Det anerkendte, internationale tidsskrift Science anførte i en artikel i januar 2015, at mennesker har overskredet fire planetariske grænser. En overskridelse, som betyder destabilisering af det globale miljø.

Henter billede...

Husdyrproduktion er hovedårsag til alle overskridelser: skovrydning, udrydning af dyre- og plantearter, drivhusgasudledning og udløb af kvælstof og fosfor til havene.

Af artiklen fremgår, at vedvarende og yderligere overskridelse af grænserne på få årtier kan gøre Jorden til en ugæstfri planet for mennesker.

To tredjedele af energien tabes Derudover forårsager verdens ca.

60 mia. landbrugsdyr talrige andre problemer: N Sult: Over 50 pct. af verdens afgrøder anvendes som foder til landbrugsdyr. Under en tredjedel af den energimængde, der investeres i dyrene i form af korn, majs osv., kommer retur i form af kød og mejeriprodukter. Med andre ord går mere end to tredjedele af energien tabt ved såkaldt forædling.

N Vandmangel: Knap halvdelen af verdens vand går til produktion af animalske produkter. Et kilo oksekød kræver 15.400 liter vand at producere, svarende til hvad én person bruger på brusebade på et år.

Resistente bakterier

N Jord-, luft-og vandforurening: Landbrugsdyr er den væsentligste kilde til vandforurening. Udover CO2 forurenes også med metan, nitrogen, ammoniak, hormoner, resistente bakterier, tungmetaller m. v.

N Antibiotikaresistens: 70 pct. af al verdens antibiotika bruges til produktionsdyr. Det enorme forbrug forårsager resistente bakterier, som til sidst gør antibiotika virkningsløst.

N Livsstilssygdomme forårsaget af fejlagtig kost.

Danmark er et af de lande i verden, som har forholdsmæssigt størst animalsk produktion med over 200 mio. dyr årligt.

Hver 10. er **vegetar**

Intensiv produktion af dyr er et absurd, destruktivt, kulturelt fænomen ude af trit med såvel bæredygtighed som etiske normer.

En stor del af den danske befolkning er derfor som andre landes befolkninger i færd med omlægning til bæredygtig ernæring, således er antallet af **vegetarer** i Danmark mere end fordoblet til ca. 10 pct. af befolkningen de seneste år. Vi savner politisk mod og lederskab til en nødvendig acceleration af udviklingen.

Et sted at starte politisk var at inkludere miljøomkostningerne i prisen på animalske produkter frem for at negligere de ubetalte omkostninger og skubbe regningen foran os.

Afgifter på oksekød og mælk Afgifter er netop, hvad et forskerhold fra Oxford University opfordrer til i et nyligt publiceret studium. Forskerne foreslår en afgift på 40 pct. på oksekød og 20 pct. på mælk. Afgifterne vil medføre et lavere forbrug af disse produkter og dermed sænke udledningen af drivhusgas med 1 mia.

tons om året - omtrent svarende til udledningen fra hele verdens luftfartsindustri.

Danmark nyder international anerkendelse for landets fremskredne basering af elforsyning på sol-og vindenergi. Danmark har det ressource-og vidensmæssige overskud til også at være frontløber, når det gælder omlægning af landbrug fra animalsk masseproduktion til bæredygtigt, økologisk, primært plantebaseret landbrug.

Da intensiv produktion af dyr startede for årtier siden, var det i vid udstrækning på baggrund af uvidenhed om de fatale konsekvenser for dyr, mennesker og miljø. At fortsætte denne praksis på trods af viden er en forbrydelse.

Intensiv produktion af dyr er gårsdagens forføjede produktionsform, en anakronisme i et civiliseret vidensamfund.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

70 ÅR ONSDAG: Både Meat Loaf og hans musik holder

📰 26. september 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 19 (Navne), 262 ord, Id: e66e6147

Meat Loafs overvægt har altid været en stor del af livet for den amerikanske sanger.

I hvert fald lige siden 1977, da han bragede igennem den populære glamourrock og discomusik, der blev spillet af velplejede og smukke mennesker.

Ind på scenen kom Meat Loaf fra Texas.

Tyk, svedende og langhåret optrådte han i stram skjorte med de tunge og melodiose rocknumre fra succesalbummet "Bat out of Hell".

I 1977 handlede teksterne til hits ofte om ingenting eller kærlighed.

Hitlisterne blev blandt andet hærget af Boney M.

og Donna Summer med "Daddy Cool" og "I Feel Love". Nu kom en stor og tyk texaner, der kaldte sig Meat Loaf (farsbrød), og som gjorde de mange kilo til en del af sit image.

Og så spillede han rock og sang om en motorcykelulykke og om elskov i en bil med en kvinde, som han nu, som årene er gået, ikke længere kan holde ud.

43 millioner eksemplarer

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten



Under alle omstændigheder har Meat Loaf klaret den. Hans rigtige navn er Marvin Lee Aday.

Albummet "Bat out of Hell", skrevet af Jim Steinman, har igennem årene solgt til nye generationer.

På sin hjemmeside skriver Steinman, at det er solgt i over 43 millioner eksemplarer og er verdens tredjebedst sælgende album nogensinde.

Sideløbende med sangkarrieren har Meat Loaf også givet den som skuespiller i en lang række film. Han er ikke længere så tyk. Han var i en periode **vegetar**, men som årene går, knirker helbredet nu og da. I fjor kollapsede han pludselig under et show i Canada. Han var dehydreret. / ritzauf/ Meat Loaf, amerikansk musiker, USA.

- ARKIVFOTO: RICHARD DREW/ AP

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Så længe du ikke blander dig i, hvad jeg gør

1. oktober 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 27 (Debat), Niels Kristian Kragh cand. mag. og underviser i religion og samfundsfag Valby..., 601 ord, Id: e6706dac

De fleste **vegetarer** kender til sætningen: »Fint, at du ikke spiser bøffer, så længe du ikke blander dig i, hvad jeg gør,« som kunne være fremført til en familiesammenkomst, på sociale medier, eller hvor det nu er muligt at møde andre mennesker.

Idéen bag dette udsagn er på sin vis fuldt forståeligt og ganske sympatisk.

Vi skal alle leve side om side og respektere hinandens valg.

Vi har jo nok alle været i en situation, hvor en ivrig person forsøger at fortælle om sin holdning til et givent emne. En holdning, som vi fint kan respektere, men som vi i øvrigt ikke har et synderligt stort behov for at blive delagtiggjort i.

Imidlertid er det vigtigt at skelne imellem forskellige typer af holdninger.

Det er klart, at valget mellem iPhone eller Samsung - eller om man foretrækker Coca-Cola frem for Pepsi - må siges at være et personligt valg, som andre ikke bør blande sig i.

Omvendt vil de færreste nok acceptere, at folk slår deres hund eller bryder ind i andres hjem under henvisning til, at det er et personligt valg, som andre bør blande sig udenom. Uanset politisk observans er der nok enighed om, at frihed kun bør gælde, så længe man ikke skader andre, og at de to sidste situationer falder uden for denne kategori.

I den forbindelse er det værd at nævne Amnesty Internationals kampagner, der har til formål at skride ind over for de nationer, der undertrykker menneskerettighederne.

Her kunne det hævdes, at Amnesty via disse kampagner har et værdisæt, som de prøver at presse ned over hovedet på folk.



Det er nok de færreste af os, der i dagligdagen tænker det således, og vigtigst af alt giver det god mening, at man forsøger at påvirke nationer, der undertrykker menneskerettighederne, i retning af et specifikt værdisæt, hvor disse rettigheder overholdes.

Hvad så med de dyr, vi spiser? Er det et personligt valg, eller falder kødspisning uden for denne kategori? På den ene side er der ingen, der kan nægte den enkelte retten til at købe de bøffer, man nu engang har lyst til at spise. På den anden side er der også nogle konsekvenser ved dette valg.

Dels er der tale om, at kød belaster klimaet og klodens ressourcer.

Desuden har kød nogle klare konsekvenser for dyrene. Grise kastreres uden bedøvelse, slagtekyllinger får trædepudesvidninger, og køer og kalve separeres tidligt inden for mælkeproduktionen for nu at nævne nogle få eksempler på de problemer, vi ser i det danske landbrug i dag.

Selv om forholdene er bedre inden for den økologiske produktion, finder de nævnte forhold også sted inden for den økologiske produktion.

Af disse årsager synes det åbenlyst, at man ikke bare kan reducere de røde bøffer til et spørgsmål om et personligt valg.

At det er en anden type spørgsmål end valget mellem iPhone og Samsung.

Her kunne man indvende, at der er forskel på sager, der vedrører menneskerettigheder og dyrs rettigheder.

Til dette er der at sige, at kød som nævnt påvirker klimaet i en retning, der kan få store konsekvenser for mennesker, og at det er rimeligt at antage, at rettigheder gælder for alle arter.

Kommentaren »fint, at du ikke spiser bøffer, så længe du ikke blander dig i, hvad jeg gør« er derfor en urimelig indvending over for **vegetarer**, der kæmper for dyrs rettigheder.

Til gengæld er det vigtigt at gøre opmærksom på, at **vegetarer** også er forpligtiget til at præsentere synspunkterne på en sober måde og sætte sig ind i de kulturelle normer, der gør, at folk i dag vælger at spise kød. Ved sober dialog og respekt kommer man langt.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

29-årig byrådspolitiker: Jeg havde ikke lyst til at være med i dette interview

12. september 2017, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 4 (Aarhus), SØREN BOY SKJOLD..., 924 ord, Id: e6691a21

Maria Sloth fra Enhedslisten - De Rød-Grønne vil helst have fokus på sine politiske ambitioner. Så kun nødtvungent lader hun sig lokke med en tur i Riis Skov.

Henter billede...

Det sidste replikskifte opsummerer, hvordan Maria Sloth har det med journalister, privatliv og sit politiske virke.

»Tak, fordi du havde lyst til at være med til det her interview, Maria,« siger jeg.

Det aarhusianske byrådsmedlem fra Enhedslisten - De Rød-Grønne tøver et øjeblik.

Hun tager et par solbriller frem af rygsækken og tager dem på. De bærer et logo med Jobpatruljen, bemærker jeg. Det er, som om høfligheden og ærligheden diskuterer inde i den 29-årige politikers hoved, før hun svarer. Forud er gået en lille times vandring blandt motionsløbere og hundeluftere. Emnerne har været natur, musik og spejderliv.

»Det havde jeg egentlig heller ikke, altså lyst til at være med. Jeg vil meget hellere have fokus på, hvad jeg vil politisk, end hvem jeg er som person. Tror du ikke snart, I journalister skulle finde på nogle nye spørgsmål? Måske om noget så eksotisk som politik,« siger Maria Sloth med et smil om munden og med mild ironi i stemmen.

Elskede det spejderfrie

På trods af modviljen mod at blande politik og privatliv sammen har Maria Sloth dog alligevel ladet sig overtale til at gå en eftermiddagstur i Riis Skov. Skoven ligger tæt på Idrætshøjskolen Aarhus, hvor hun er i praktik. For der er andet end byrådsmøder, forhandlingsstrategier og kommunale visioner i hendes hverdag. F. eks. det frie liv i naturen. Den interesse blev grundlagt allerede i barndommen.

»Sammen med nogle veninder begyndte jeg at gå til spejder. De andre piger faldt dog hurtigt fra igen. Men jeg blev grebet af det primitive liv, hvor man skal klare sig med det, man har og kan finde i naturen,« siger hun.

Derfor fortsatte Maria Sloth, som er vokset op som den ældste af tre søskende i Aalborg-forstaden Vejgaard, i de følgende 10 år hos de blåskjortede piger i Det Danske Spejderkorps. Hun blev tropsfører og gik et år på spejderefterskole.

»Jeg er **vegetar**«

Interessen for det enkle liv og for at færdes i naturen har Maria Sloth bevaret, efter at hun er flyttet til Aarhus og har engageret sig i politik.

»Jeg elsker stadig at tage på lange vandringer med overnatning udenfor, selv om det kan være svært at finde tiden til det lige nu. Så i stedet for tager jeg måske bussen ud til Moesgaard Strand en lørdag formiddag og går hele vejen hjem igen.

Enten sammen med nogle venner eller alene,« siger hun og drejer væk fra skovstien og ind mellem træerne.

Her bukker hun sig ned og samler en klynge friske ramsløg op og stopper dem ned i en medbragt frysepose.

»Hvis jeg er stresset, får naturen mig til at slappe af. Det giver mig sådan en ro. Og alt efter årstiden er det fedt at tage ramsløg, brombær eller skvalderkål med hjem.

Egentlig er det mere selve processen med at lave f. eks.

pesto, end det er produktet, som optager mig,« siger Maria Sloth, som ud over at sidde i Aarhus Byråd læser til ernæringsassistent, fordi »det er vigtigt at sørge for, at andre mennesker får noget ordentlig mad«. Hun bor i et kollektiv i Herredsvang i den vestlige del af Aarhus sammen med tre andre unge mennesker og en kat, der lyder navnet Yoni.

De ramsløg, hun samler på dagens skovtur, bruger hun til at lave urtesalt, pesto, vegetarfrikadeller eller som topping på varme retter.

»Jeg er **vegetar** på grund af klimaet. Det har jeg været, siden jeg var 17 år, og jeg lever altså endnu,« siger Maria Sloth med et grin.

Klassisk musik og metal

Når Maria Sloth bevæger sig rundt i Aarhus, på cykel, gåben eller rulleskøjter, er det altid med et sæt høretelefoner på hovedet. En anden af hendes interesser er nemlig musik. Hendes sorte trøje prydes af logoet for Aalborg Metal Festival - 666 % Metal Slave. Det er en festival over tre dage med musik i den hårde del af rockgenren. Og den aarhusianske politiker lytter gerne til bands som danske Dawn of Demise og den svenske dødsmetalgruppe Arch Enemy.

Tidligere var det dog mere de harmoniske klassiske toner, som fyldte i hendes liv.

»Jeg har spillet i et symfoniorkester for unge.

Jeg lånte min mosters violin og kunne også spille på blok-fløjte, trommer og xylofon.

Og hvis jeg skal vælge en klassisk kunstner, må det være norske Edvard Grieg. Der er sådan en god stemning i hans kompositioner,« siger Maria Sloth. Så stopper hun posen med ramsløg ned i rygsækken og sætter høretelefonerne på.

»Jeg har ikke tid til at spille mere,« tilføjer hun.

I stedet for at spille musik bruger Maria Sloth sin tid på politik - og på at opdrage journalister til at stille relevante spørgsmål.

jpaarhus@jp.dk

Jeg er **vegetar** på grund af klimaet.

Det har jeg været, siden jeg var 17 år, og jeg lever altså endnu.

Fakta: BLÅ BOG Maria Sloth

Født den 28. august 1988 Vokset op i Aalborg-bydelen Vejgaard som den ældste af tre søskende Læser til ernæringsassistent på Aarhus Tech Har tidligere studeret til folkeskolelærer Medlem af Aarhus Byråd for Enhedslisten - De Rød-Grønne siden 2013 Ugift. Bor i kollektiv sammen med tre andre i Herredsvang i Aarhus Vest M Blev i 2016 frifundet i en retssag om ulovligt at have huset to flygtninge.

IKKE ET ORD OM POLITIK

I ugerne op til kommunalvalget får de lokale politikere mulighed for at præsentere sig på en anderledes måde for læserne af JP Aarhus. Normalt hører vi mest om deres politiske visioner, men hvad interesserer de lokale politikere sig for, når de ikke diskuterer politik? Har de en hobby eller en passion? Er der et sted, som har særlig betydning for dem?.

- Maria Sloth elsker en tur i skoven -f. eks. for at samle ramsløg. FOTO: BENJAMIN NØRSKOV

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Grågæssene smager surt, sagde ræven - den kunne ikke nå dem

1. maj 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 4 (Indland), JAN SKRIVER..., 271 ord, Id: e63c203d

I disse uger er naturen et overflødhedshorn af jomfrueligt liv, og rævetæven fik fært af grågæsfamilierne, men jagtlykken var ikke med den.

De trinde grågæs gjorde sig pludselig slanke, og som ubåde, der hæver deres periskoper for at lokalisere fjenden, strakte fuglene hals for at få overblik. Noget var i gære og på færde.

Gæssene fik øje på ræven.

Rovdyret luskede afsted i kanten af rørskoven et solidt stenkast fra fuglenes familieliv.

Grågæssene havde netop den tid, de skulle bruge til at forlade det farlige stykke land og stikke til søs uden panik om bord.



Rævetæven var på jagt, for hun havde et kuld hvalpe hjemme i graven, og den nye sultne generation krævede mad. Gåsesteg, om vi må bede.

Og i disse uger er naturen et overflødhedshorn af jomfrueligt liv. Det skorter hverken på lysegrønne proteinrige planter til **vegetarerne** eller ungt næringsrigt kød til rovdysene. Hvis man altså kan liste sig ind på maden og overmande den.

Eksperter i at snuse

Modvinden mødte ræven lige i snuden, og den gav hende en idé om en mulig menu.

Med ét fik hun færten af gåsefamilierne.

Ræves synssans er ikke værd at skrive hjem om. Men de røde jægere er eksperter i at snuse og lytte sig frem til deres bytte.

Men ét er fært, noget andet er jagtlykke. Gæssene havde for længst bragt sig i sikkerhed, da ræven nåede enden af duftsporet.

Tæven måtte nøjes med at indsnuse færten af grågås. De smagte sikkert heller ikke godt, de fede gæs.

Der er nu ikke noget så delikat som et mørnet ådsel eller en frisk mosegris. Når det nu ikke kan være anderledes.

Jan Skriver er journalist og fotograf. Se flere af hans artikler og fotos på temasiden Naturreportager på jp.dk.

indland@jp.dk

- Ræven endte med endte med en lang næse, da den fulgte duftsporet mod grågæssene. Gåsefamilierne havde for længst bragt sig i sikkerhed, da ræven nåede frem. Foto: Jan Skriver

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivelsesstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne

overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

WATCH MEDIER

11. oktober 2017, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv), Side 2, 286 ord, Id: e6740923

FINANSWATCH:

Ny kamp for banker Snart træder nye persondataregler i kraft, og brud på dem kan medføre store bøder. Men de nye regler skal ikke blot ses som endnu en regulatorisk byrde for bankerne, siger flere.

MEDWATCH:

Genmab indleder fase 2-forsøg med pipelinehåb
Biotekvirksomheden Genmab forventer i første halvår af 2018 at behandle den første

patient med livmoderhalskræft i et nyt studie med lægemiddelhåbet tisotumab vedotin.

SHIPPINGWATCH:

PFA partner i transportcenter Havnegruppen ADP og pensionsselskabet PFA er gået sammen i et joint venture om at udvikle et logistikcenter i Taulov ved Fredericia. De to partnere vil investere op mod to mia. kr., oplyser parterne.

MEDIAWATCH:

Producenter i kø DR har skudt gang i en stor udbudsrunde, hvor selskabet leder efter en privat producent til at overtage Aftenshowet.

Og DR behøver ikke kaste stenen langt for at ramme interesserede.

ENERGIWATCH:

EU: For få danske ladestik Der skal sættes ekstra fart på udbygningen af ladestandere og tankstationer til miljøvenlige biler inden for de næste to måneder i Danmark. Ellers venter en mulig tur for EU-Domstolen. Det skriver Altinget. EU dikterer, at disse skal være offentligt tilgængelige særligt ved togstationer, havne og lufthavne.

FØDEVAREWATCH:

McDonald's dropper kødet Med en nyudviklet vegansk McVegan vil McDonald's i Finland over en periode se, om det er muligt at lokke det voksende forbrugersegment af veganere og **vegetarer** på burgerrestaurant.

EJENDOMSWATCH:

Transportcenter med PFA-penge Et transport-og logistikcenter ved Taulov nær Fredericia udbygges nu med pensionskassen PFA, der indtræder som medejer.

I alt skal investeres 1,5-2 mia. kr. over de næste 10 år.

ITWATCH:

Ny it til sundheden It-leverandøren DXC Technology har indgået et samarbejde med virksomheden Cambio Healthcare Systems for at »løfte det danske sundhedsområde frem mod de kommende årtiers sundhedsparadigme«.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

28. marts 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 17 (Debat), 274 ord, Id: e62f74e9

Ja, Henrik Jensen, jeg læste også Jeppe Kofods debatindlæg om dyretransporter 15/ 3 og fik også min dag ødelagt.

Henter billede...

Ved at læse om den forfærdelige behandling, som vi udsætter levende væsener, nemlig vores produktionsdyr, for. De er tamdyr ligesom vores kæledyr, som vi giver så megen opmærksomhed og hengivenhed. For kæledyrene ser det ud til, at lovene følges mere opmærksomt end for de dyr, vi sender ud på deres sidste, forfærdelige rejse til et slagtehus enten her i vort eget land eller sydpå. Og grim er rejsen, også selv om transporten og slagtingen måtte følge lovens ord. Som Henrik Jensen også skriver, er det noget, som vi udmærket ved finder sted, men vi lukker øjnene.

Vi har ændret vores holdning til bl. a. rygning og spild af mad, så måske kommer turen snart til at ændre holdning til dyrevelfærd, herunder såvel svineog kyllingefabrikker som transport af dyr til slagting (ofte lig mishandling) og forbruget af kød.

Jeg er tidligere hobbylandmandskone, dyreelsker og ikke **vegetar**, så det drejer sig udelukkende om at få ændret synet på produktionsdyr. Når vi nu vil have kød, må det være en forudsætning, at dyret har haft et kort, men godt liv - og en stressfri afslutning.

Og hvorfor i alverden diskuteres dette emne, som vedrører levende væsener i vores varetægt, ikke i højere grad, når vi dog bekymrer os og støtter vildtlevende dyr i fjerne lande med penge og opmærksomhed og jamrer, når giraffen Rasmus bliver slagtet, og der igen og igen skrives læserbreve om rituel børneomskæring? Havde det bare været mere opmærksomhed om produktionsdyrenes velfærd, både i deres liv og deres død.

Grete Mouret Finsensvej 8 C Frederiksberg.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Smag for Asien

23. september 2017, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Rejser), Side 2, REJSEREDAKTØR TOM NØRGAARD..., 357 ord, Id: e66d76a9

En af de allerbedste ting ved at rejse i Asien er efter min mening maden.

På en nylig rejse til Japan stiftede jeg (som man vil kunne læse i et kommende nummer af Rejser) bekendtskab med gademaden i Osaka, en metropol, der synes at have en højere koncentration af spisesteder end noget andet sted, jeg har været. Her, som i Tokyo, er der alt fra eksklusive franskinspirerede Michelin-restauranter over sjælfulde izakayaer, hvor man gnubber skulder med sidemanden, til ramen-barer, hvor nudlerne sættes til livs i ekspresfart.

Henter billede...

Overalt kan man få mad på højt niveau uanset budget, og uanset om man er **vegetar** eller velynder af kød.

Kina har som Japan en ekstremt rig madkultur, og også kineserne har for vane at spise alt på dyret.

Der er dog betydelige gastronomiske forskelle på tværs af landet, hvilket man vil kunne læse om i denne udgave af Rejser. Fra den lette og nænsomt tilberedte mad mod øst til det stærkt krydrede køkken i vest og fra det nordlige Kinas lidt tunge og salte mad til syden, hvor råvarerne ofte dampes eller lynsteges, så ingredienserne forbliver sprøde og

friske. Det er også her, at man er kendt for at spise alt, hvad der rører sig, herunder abehjerner, ugler, skildpadder, katte og slanger.

Et land, der gastronomisk rummer det bedste fra Asien og Europa, er Georgien. Landet, som har været vinproducerende i de seneste 8.000 år, har langt om længe fået en slags globalt gennembrud med deres naturvin, som ender på verdens bedste restauranter fra Nordamerika til Skandinavien.

Vi har været i Georgien, og gennem mødet med de mest fremtrædende producenter får vi også indblik i landets kultur og folkesjæl.

Asien er naturligvis meget andet end mad og drikke. I Indien har vi besøgt Kerala, hvor man i læ af indsøer og brakvandslaguner kan holde fri fra den digitale verden.

Endnu længere væk kommer man fra alting i Kamtjatkas russiske vildmark, hvor der er 150 km til nærmeste nabo. Prisen for at være afskåret fra omverden i nogle uger er 100.000 kr. Men så er man også garanteret mindst 30 graders kulde og meget bastant morgenmad.

rejseredaktionen@jp.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Anmelderne har talt: Her er årets bedste bøger, som du skal tage med på ferie

25. juni 2017, Jyllands-Posten, Sektion 4 (Kultur Weekend), Side 8 (Kultur), 1860 ord, Id: e64f953d

Fransk luksuskrimi, nsk familie-epos, norsk hajjagt, sydkoreansk drama, dansk cancer-sci-... Der er nok at tage af, når man skal vælge den helt rigtige læseoplevelse til hængekøjen, håndklædet eller drømmesengen. Her er Jyllands-Postens boganmelderes største læseoplevelser fra det forgangne år.

Henter billede...

Christian Møgeltoft anbefaler

Tommi Kinnunen Lyset bag dine øjne På dansk ved Birgita Bonde Hansen 460 sider, 299,95 kr.

Cicero Den virtuose Tommi Kinnunen følger fornemt op på sin succesfulde debut, slægtsromanen "Hvor re veje mødes".

I denne selvstændige fortsættelse er vi vidner til en række både underholdende og medrivende episoder fra den viljefaste Helena - og sideløbende hendes nevø Tuomas' - liv.

Vi er helt inde under huden på to skæbner, som kæmper op ad bakke med hver deres udfordring: blindhed og homoseksualitet.

Lars Ole Knippel anbefaler

Birgithe Kosovic Den inderste fare 399 sider, 300 kr Politikens Forlag Første bind af Birgithe Kosovics biogra ske roman om den omstridte og forhadte realpolitiker Erik Scavenius under Besættelsen er fascinerende læsning.

Forfatteren har trukket på en række faktuelle kilder og biogra er og indvævet opdigtede dialoger mellem hovedpersonerne.

Bogen går tæt på Erik Scavenius' ægteskab og hans fascination af en yngre kvinde, der senere bliver hans hustru og støtte under efterkrigsårenes marginalisering, hvor han må leve med prædikatet "landsforræder".

Første bind slutter, da dr.

Werner Best udnævnes til rigsbefuldmægtiget i 1942 i Danmark.

Man glæder sig til sidste bind.

Tor Tolstrup anbefaler

Han Kang **Vegetaren** På dansk ved Juliane Wammen 192 sider, 249,95 kr.

Gyldendal Jamen, hvorfor ikke tage en tur til Sydkorea, et land, hvis litteratur vi kun sjældent møder.

Det gør vi med fuld musik i Han Kangs debutroman "**Vegetaren**", der handler om, hvordan en ung kvinde efter en blodig drøm beslutter at blive **vegetar** og i processen ikke blot splitter to familier, men til sidst selv går til grunde.

" **Vegetaren** " er på sine kun knap 200 sider en skræmmende og gribende fortælling. Det eneste problem er, at den er så fængslende, at den kun alt for hurtigt er læst.

Gerhardt Eriksen anbefaler

Samuel Rachlin Bag den kolde krigs tåger -Stalins arv til et splittet Europa.

496 sider, 199,50 kr.

Kristeligt Dagblads Forlag.

Rachlins særdeles velskrevne og detaljerige beretning om den Kolde Krig fra den tysk-russiske ikke-angrebsagt 1939 til Murens fald 1989 diskuterer afslutningsvis, om Putins periode er en ny kold krig. Den ligner ganske vist, men historien gentager sig ikke.

Selve forfatterens historiefortælling krydres smukt af indskud om hans personlige oplevelser som deporteret i Sibirien og korrespondent i Moskva.

Sarah Mygind anbefaler

H. C. Andersen og Books & Magic Den lille havfrue Bog: 249,95 kr., App: gratis tilgængelig til iOS & Android I "Den lille havfrue" opstår en ny form for litterær oplevelse, som bygger bro mellem tekstlæsning og spil ved at kombinere augmented reality-teknologi med billedbogen.

Denne innovative og overbevisende konstellation af "nye" og "gamle" medier udfordrer vores måde at læse og forstå litteratur på. Samtidig er værket en oplagt mulighed for børn og voksne for at mødes omkring litteratur i både højt-læsnings- og spilsituationen.

Marie Theilmann anbefaler

Kim Leine Skovpigen Skærv 276 sider, 249,95 kr.

Gyldendal Pigen Skærv lever i skoven og klarer sig tappert gennem sult, ensomhed og isvintre. Men er hun overhovedet en pige? Og er der nogen skov? Eller opstår Skovpigen Skærvs kulisse, karakter og køn først, når forfatter og læser mødes gennem bogen? Kim Leines børnebog fortæller en historie om at leve midt i elementernes rasen - men også om, hvad historier i det hele taget er, og hvorfor vi har brug for dem.

Flemming Østergaard anbefaler

Morten A. Strøksnes Havbogen - eller kunsten at fange en kæmpehaj fra en gummibåd på et stort hav gennem tre årstider.

Oversat af Birgitte Steen Nielsen 396 sider. 299,95 kr.

Don Max Tankerne slipper for tøjningerne i denne forførende norske bog, der er faglitteratur og skær naturpoesi i samme aftapning. Morten A.

Strøksnes' mesterværk om to mænd på jagt efter den mystiske grønlandshaj ved Lofoten har bud til søens folk og bolværksmatroser - det vil sige alle, idet vi ifølge forfatteren er ombyggede sk. Vi har havet i os.

Bogen rummer uhæmmet læseglæde, er elementært spændende og får os til at tænke over tilværelsens store temaer. Perfekt og anderledes ferielektüre. Få skumsprøjt for hængeskøjlen i år. Det bliver en lystsejlad.

Henriette Bacher Lind anbefaler

Ida Jessen Doktor Bagges anagrammer 160 sider, 199,95 kr.

Gyldendal Ida Jessens karske portræt af den midtjyske læge og ægtemand Vigand Bagge med de høje idealer er fænomenalt godt skrevet.

Omridset af hans grå hemmeligheder bliver kun lige akkurat antydnet i et sprog, der er gnistrende skarpt som manden selv.

Vi er midt i 1900-tallet, en ny tid også i den lille stationsby Thyregod, som både fremstår i hele sin lokalkoloristiske egenart og i sit typisk-danske fællespræg.

Lars Ole Sauerberg anbefaler

Graham Swift Helligdag - en romance Oversat af Claus Bech 148 sider, 199,95 kr.

Gyldendal Paul fra den britiske overklasse var lige ung nok til at kunne deltage i Første Verdenskrig.

Den forældreløse Jane Fairchild var tjenestepige i hans forældres husholdning.

I 1924 har Paul og Jane i ere år nydt hinandens kroppe. Da Jane som 90-årig succesrig forfatter ser tilbage på sit liv, er det med dyb taknemmelighed, hun erindrer disse år. På over aden en romantisk "upstairs/ downstairs"-historie. Et spadestik dybere en begavet fortælling om erindringens natur og modet og viljen til at realisere sit eksistentielle potentiale.

Malin Persson Giolito Størst af alt På dansk ved Jesper Klint Kistorp 410 sider, 299,95 kr.

Gyldendal En ung 18-årig kvinde, Maja Norberg, står anklaget ved retten i Stockholm for medvirken til en skoleskydning, hvor en lærer og tre gymnasieelever er blevet dræbt og én elev er hårdt såret. Der er gået 9 måneder siden den blodige episode, men nu er alt klar til, at retssagen, berammet til at tage 3 uger, kan begynde.

En uhyre velskrevet og besættende spændingsroman, der effektivt bruger den i Skandinavien sjældent benyttede genre-ramme fra retssalskrimien.

Erik Svendsen anbefaler

Christina Hagen White Girl 2 58 sider, 150 kr.

Gyldendal Årets bog er indtil videre Naja Marie Aidts seneste udgivelse, men den er ikke udpræget sommerferielæsning, så jeg vil i stedet anbefale Christina Hagens koncept-digtsamling "White Girl 2".

Fremmedhad, racisme, chauvinisme og andet godt er sjældent lattervækkende; i Hagens langt ude-stil er det ikke desto mindre tilfældet.

Ingen går fri, hverken Inger Støjbergs sympatisører eller venligboere fra Østerbro i København. Den indre svinehund er overalt.

Hvis man vil afvise Hagens koncept er det let: fælles for de mange vidt forskellige udgaver af den lystigt aggressive white girl-stemme er karikaturen og det faktum, at hun skriver og taler det dårligste dansk, nogen forfatter har udgivet. Til dato. Men det er en del af fornøjelsen.

Nicklas Freisleben Lund anbefaler

Peter-Clement Woetmann Bag bakkerne, kysten 61 sider, 149 kr.

Kronstork Takket være Christina Hagens bog "Jungle" og en vred Facebook-opdatering bød denne bogsæson på stor debat om forholdet mellem litteratur og politik -politisk litteratur slet og ret. Som sædvanlig var den halvslatten, fuld af stråmænd og mestendels automatafvisende over for engagerede værker.

Derfor skal man bruge sommeren på at læse en bog, der i udpræget grad forholder sig til sin samtid, uden at det hverken gør den entydig, formfattig eller prædikende: Peter Clement Woetmans "Bag bakkerne, kysten" er en lille, fortvivlet, men også sælsomt smuk messe om det danske sommerland og ygtningekrisens druknende kroppe.

Katrine Sommer Boysen anbefaler

Elena Ferrante Besværende kærlighed Oversat af Nina Gross 201 sider, 229, 95 kr C&K Forlag Elena Ferrantes debutroman fra 1992 blev i løbet af foråret udgivet på dansk, og hvilken fryd det er at sætte tænderne i en forfatter, hvis genialitet man allerede helt tidligt mærker konturerne af.

Ferrante, der elegant veksler mellem det episke og det helt jordnære, det intime og det generelle, skriver i "Besværende kærlighed" dragende om en voksen kvindes mystiske opdagelser efter sin moders død.

Tobias Skiveren anbefaler

Maria Gerhardt Transfervindue - fortællinger om de raskes fejl 96 sider, 200 kr.

Politikens Forlag Knap en uge inden Maria Gerhardt døde af sin kræftsygdom, udkom bogen "Transfervindue", der leverer et poetisk og grusomt vidnesbyrd fra hospicetilværelsen i forløbets terminalfase.

Som læser får man et eksklusivt kig ned i en afgrund af kaotiske følelser og eksistentielle reksioner, som naturligvis ikke er rare at blive konfronteret med, men som ikke desto mindre gør os klogere på konsekvenserne af en sygdom, som statistisk set rammer hver tredje.

Mikael Jalving anbefaler

Carl Schmitt Parlamentarismens krise Oversat og med forord af Lars Christiansen 125 sider, 200 kr.

Informations Forlag Skip en krimi og læs i stedet Carl Schmitts hårrejsende skildring af liberalismens krise, forfattet i 1920'ernes Tyskland.

Schmitt forstod fascismens vækstbetingelser i Weimarrepublikkens liberale kulturblindhed og relativisme, før han selv lod sig lokke ind i nazismens tåger, og hans overvejelser om demokrati vs. liberalisme taler ret ind i migrationens og globaliseringens tidsalder. Sætningerne er syet efter mål med en retorisk præcision, som oversættelsen får formidlet, så man forstår, hvorfor dette og ere af Schmitts øvrige værker fra 1920'erne er blevet idéhistoriske og politologiske klassikere.

Jakob Stegelmann anbefaler

Yann (forfatter) og Olivier Schwartz (tegner) De sorte hostiers herre Oversat af Ole Steen Hansen 64 sider, 218 kr.

Cobolt Endnu et ekstraordinært eventyr med Splint & Co., hvor der leges med det klassiske univers, så det nu får historisk og politisk kant.

Det foregår i efterkrigstidens Belgisk Congo, med Kvik og Splint som katalysatorer for en behageligt fordomsfri gengivelse af perioden. Det er på én gang underholdende og kompliceret, tegnet mesterligt af Yann og skrevet med sans for detaljer af Olivier Schwartz, fremragende oversat af Ole Steen Hansen.

Jon Helt Haarder anbefaler

Merethe Lindstrøm Fra vinterarkiverne Oversat af Claus Clausen 224 sider, 249,95 kr.

Tiderne Skifter Måske er et vinterbillede ikke det mest oplagte at slæbe med på ferien. Eller også er det netop oplagt at ligge svedende i det kradsende sand med Merete Lindstrøms fremragende "Fra Vinterarkiverne".

Lad heden, de skrigende børn, solcremen og isene forsvinde til fordel for dage og nætter i et stort koldt hus i den norske provins! En forfatter ved navn Merethe og hendes malermand kæmper sig frem gennem vinteren og det depressive mørke, der endnu gang truer med at opsluge ham - deres store børn trækker sig fra dem.

Det går godt, også denne gang: "I grunden ved jeg ikke hvorfor jeg skulle være så glad, men så er jeg glad, det er der hele tiden nu, selv om man ved bedre. ".

Niels Lillelund anbefaler

Pierre Lemaitre Et beskidt job På dansk ved Karsten Nielsen 448 sider, 249,95 kr.

Lindhardt & Ringhof Ud af skyen af kriminel ligegyldighed trådte for nogle år siden Pierre Lemaitre, en opmuntrende fransk nyhed midt i den grå skandinaviske velfærdstristesse.

Den franske samfundskritik har mere indædt bid, som her i denne roman om den 57-årige Alain Delambre, der er arbejdsløs på fjerde år efter at have været HR-chef i en stor virksomhed.

Alain er nede - både økonomisk, socialt og menneskeligt - og han er parat til alt.

Derfor svarer han på en jobannonce, der viser sig at være en anderledes HR-opgave, en falsk gidseltagning blandt fem lederkandidater; et skjult kamera skal vurdere, hvem af de fem, der har stålet til at gennemføre den store fyringsrunde.

Herefter er der lag på lag som altid hos Concours-vinderen Lemaitre, hvis edderspændte samfundskritik er mere end bare sommerunderholdning.

Læs, læs og læs så videre med Lemaitre.

Perfekt og anderledes ferielektüre. Få skumsprøjt for hængekøjen i år. Det bliver en lystsejlad.

Flemming Østergaard, boganmelder, om Morten A. Strøksnes' "Havbogen".

- I år gav Ida Jessen os en ottefølger til succesromanen "En ny tid" fra 2015, nemlig "Doktor Bagges anagrammer". Ifølge JP's anmelder kan du trygt tage romanen med på sommerferie. FOTO: STINE BIDSTRUP

- Året 2017 bød på et stort tab i dansk litteratur, da Maria Gerhardt døde, 39 år gammel. Heldigvis nåede hun at færdiggøre sin tredje bog, "Transfervindue", som hører til årets højdepunkter. FOTO: MELISSA KÜHN HJERRILD

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Nyd din bøf, mens du har den

31. maj 2017, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 9 (Aarhus), LONE RYG OLSEN..., 468 ord, Id: e646b522

Inden længe kommer der alternativer på tallerkenen, og det er middelklassens skyld. 8 SKRIBENTER SKRIVER PÅ SKIFT.

[Henter billede...](#)

Det ligner en hakkebøf, det dufter som en hakkebøf, og det smager som en hakkebøf.

Men bøffen, der er designet til en klassisk burger, er 100 procent plantebaseret.

Den er fremstillet i et laboratorium, hvor hvedeprotein, kartoffel og kokosolie blandes med komplekse substanser, der er designet til at få plantebøffen til at opføre sig som animalsk protein.

Det handler om den rigtige lyd under stegning, den rette karamellisering på overfladen, den autentiske farve stegesaft, det korrekte bid og umamismag i munden.

Hvis køderstatninger skal have en chance uden for **vegetarernes** kreds, er det ikke nok, at plantebøffen minder lidt om oksebøffen. Den skal opleves som magen til.

Derfor kæmper forskere og produktudviklere over hele verden lige nu for at finde den helt rigtige recept på den nye bøf, der både kan accepteres af forbrugerne og kan fremstilles til en pris, der gør projektet realistisk.

Plantevejen er blot én strategi, andre dyrker celler fra en ko, og den metode er de seneste år blevet langt mere effektiv og dermed også billigere.

Proteiner fra bæredygtige insekter er også et populært emne.

Men hvorfor al den forskning og udvikling? Langt de fleste danskere elsker deres bøf og har de seneste 50 år fordoblet deres indtag af kød i forskellige former.

Forklaringen er den globale middelklasse, der vokser med 140-150 millioner om året. Det er gode nyheder for de mange mennesker, der slipper ud af fattigdom og sult.

Det er også en lovende udvikling for fødevarerindustrien i lande som Danmark, fordi der er flere og flere verdensborgere, der kan og vil betale for sikre fødevarer af konsistent kvalitet - ikke mindst animalske proteiner.

For verdens ressourcer er det til gengæld et eksploderende problem. Der er ganske enkelt ikke vand og jord nok til at fremstille alle de bøffer, der efterspørges.

Altså må vi finde på alternativer, og du kan allerede nu finde en del af dem i butikkerne.

Naturli' sælger Plantepålæg og Veggies Frikadeller, Enorm byder på sprøde insektsnacks, og denne sommer samles håndplukkede studerende og eksperter fra hele verden i Aarhus for at finde flere sunde, bæredygtige løsninger under Innovatefood.dk.

Hvordan kan melorme for eksempel blive til attraktive fødevarer, og hvordan kan Tulip udvikle en sund og bæredygtig kødsnack? Svarene på disse spørgsmål og mange andre fra såvel Silicon Valley som Singapore kan blive til globale løsninger - og de vil ændre på din aftensmad.

Måske traditionelle kødretter bliver en luksuspåske til særlige lejligheder, akkurat som i de gamle dage.

Måske fødevareinnovation giver dig alternativer, der er så lækre og gode for dig, at du slet ikke savner den hakkede okse i burgerbollen.

I mellemtiden: Fyr op for grillen og nyd det animalske protein, mens du har det.

jpaarhus@jp.dk

Der er ganske enkelt ikke vand og jord nok til at fremstille alle de bøffer, der efterspørges.

- Tegning: Rasmus Sand Høyer
- Skoleleder Rani Hørlyck, Søndervangskolen
- Direktør Kim Bisgaard, Culture & Business by Innovation Lab
- Korshæspræst Morten Aagaard, Kirkens Korshær
- Direktør Lone Ryg Olsen, Danish Food Cluster
- Studerende Ahmad Halimah, formand for Forbundet af Islamiske Foreninger (FIF)
- Fremtidsforsker Marianne Levinsen, Center for Fremtidsforskning
- Restauratør Michael Larsen, Gastro & Vino
- Claus Hommelhoff, stifter og seniorrådgiver, Formuepleje A/S

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Debat: Deltidsvegetarer starter madrevolution

20. november 2017, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 18 (Debat), THOMAS RAVN-PEDERSEN KAROLINE RAHBEK..., 840 ord, Id: e6825f96

Vi skal spise mindre kød, for kødproduktion udleder megen CO₂, og der er godt nyt, for meget tyder på, at det går den rigtige vej med verdens forbrug af kød.

Henter billede...

Flexitarerne, der veksler mellem at spise kød og vegetarisk, blev spået til at blive årets største madtrend.

Men tallene tyder på noget endnu større.

Røde bøffer rimer ikke på hensyn til klimaet. Da burgerkæden MAX fik lavet udregninger af deres CO2-udslip, var det også oksekød, der lavede røde tal på diagrammerne, langt over andre poster som transport, emballage og øvrige animalske ingredienser. Det fik kæden til at lancere, hvad der skulle blive de mest populære produkter i MAX' snart 50 års levetid. Hele fem vegetariske eller veganske burgere har nu været på menuerne i et år, og de står indtil videre for 33 pct. af salget sammen med fiskeog kyllingemenuerne.

Det var ikke første gang, at MAX forsøgte sig med kødfri alternativer, men deres falafel i 2009 blev en salgsmæssig fiasko. I dag er tiden imidlertid en helt anden. Kødskandaler, en øget klimabevidsthed og indflydelsesrige foodietrends med fokus på sund mad, der ikke går på kompromis med smag og kvalitet, driver indflydelsesrige forbrugerbevægelser over store dele af særligt vestlige lande.

Det er derfor ikke kun, når trangen til en burger melder sig, at det er blevet nemmere at vælge kød fra. Både herhjemme og i store markeder som USA og Storbritannien har producenterne lyttet, og antallet og kvaliteten af produkter uden kød og animalske ingredienser er steget det seneste par år.

Der findes ikke entydige tal på, hvor mange mennesker, der på verdensplan bekender sig 100 pct.

til en vegansk eller vegetarisk livsstil.

Men alt fra salgstal til googlesøgninger og meningsundersøgelser peger på, at det stiger. Det er dog især flexitarerne, som markedet lytter til.

I verdens mest kødglade land, USA, er det årlige kødforbrug per indbygger faldet med 15 pct. over de seneste 10 år. Samtidig siger 7,3 millioner amerikanere, at de er **vegetarer**, mens 22,8 millioner svarer, at de er flexitarer i en stor undersøgelse. Flexitarer spiser primært vegetarisk, men siger måske ja til en pizza med parmaskinke, når de er på restaurant og økologisk flæsketeg juleaften. Deltidsvegetarer har ikke nødvendigvis noget imod at spise kød, men vælger at skære ned på det, bl. a. på grund af sundhed eller miljø.

Flexitarerne blev udråbt til den største madtrend i 2017 af flere medier, og de er måske også årsagen til, at den travle kunde nu kan finde frisk plantefars fra Løgismose i Netto. Samtidig med at forbrugere i vestlige lande er blevet mere bevidste om deres globale fodaftryk, har en stor gruppe mennesker i såkaldte emerging markets fået flere penge - og det har i flere lande skruet op for forbruget af kød og mælkeprodukter. Kødindustrien udleder en markant del af det samlede CO2-udslip, gør krav på store dele af klodens landbrugsareal og er forbundet med et enormt vandforbrug. Så et oplagt spørgsmål er, om forbrugerne kan vende udviklingen alene.

I Kina venter regeringen i hvert fald ikke på en foodie-revolution. For selvom kineserne gennemsnitligt spiser mindre kød end f. eks. amerikanerne og australierne, går 28 pct. af verdens kød til Kina, ifølge The Guardian. Derfor har regeringen lanceret en plan for, hvordan landets 1,3 milliarder indbyggere skal spise halvt så meget kød. Det skal løse problemer med overvægt og diabetes, men det får også klimaforkæmpere til at klappe i hænderne.

Hvis planen lykkes, vil det spare atmosfæren for svimlende en milliard tons CO2 inden 2030.

Forskere på Oxford University har regnet på de positive effekter ved forskellige diæter, der enten skærer ned på kød eller helt udelukker det. Hvis vi på globalt plan følger officielle ernæringsanbefalinger om at skrue ned for rødt kød og op for grøntsager, vil CO2-udslip relateret til madproduktion fx falde med 29 pct. i 2050, mens det kan skæres med op til 63 pct., hvis alle blev **vegetarer**.

Forskerne forventer ikke, at hele verden bliver vegetarisk lige foreløbig.

Derfor er der brug for innovative løsninger til at gøre kødindustrien mere bæredygtig. Samtidig er produktionen i dag ineffektiv, hvis man ser på hvor meget planteføde, der går til eksempelvis et kilo oksekød. Det påvirker prisen på korn og grøntsager og dermed antallet af folk, der sultar. Behovet for at finde alternative proteinkilder til klodens kommende over ni milliarder mennesker i 2050 er derfor presserende.

Store investorer og klima fortalere som Bill Gates og Leonardo Di-Caprio satser f. eks. på plantebaseret 'kød', og de to har netop investeret i den amerikanske virksomhed Beyond Meat. Det bringer os tilbage til, hvor vi startede. Beyond Meats seneste skud på stammen er en burger, der ligner og smager af kød, men som er 100 pct. lavet af planter.

The Guardian har netop udråbt plante-kød til en af de vigtigste megatrends, der bør give os en fornyet tro på, at det kan lade sig gøre at bremse klimaforandringerne i tide. Fødevareforskere er, helt ned på molekylenniveau, i fuld gang med at finde planter, der giver de samme proteiner og næringsstoffer som kød, æg og mejeriprodukter, for at skabe både sunde og mere bæredygtige alternativer, som kan brødføde verdens mange kødspisere.

Thomas Ravn Pedersen er direktør, og Karoline Rahbek er kommunikationschef for Verdens Bedste Nyheder.

I samarbejde med.

- I Kina spiser de... grøntsager. Eller det skal de i hvert fald til, for den kinesiske regering vil halvere den mængde kød, som kineserne indtager. ARKIVFOTO: VINCENT THIAN/AP

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

GUIDE: : Vegetarvenlige spisesteder

 4. november 2017, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 17 (Aarhus), FREDERIK VINCENT Smag Aarhus..., 953 ord, Id: e67cba25

Hvor går du hen, hvis der ikke skal kød på gaflen? Her er seks bud på en god vegetarmiddag i Aarhus.

Henter billede...

Gourmet på torvet

Restaurant Mellemrum Fredens Torv 2 8000 Aarhus C Kokkeduo Allan Thallaug og Kristian Sørensen står bag den velbesøgte Mellemrum på Fredens Torv, som er et besøg værd for folk med hang til gourmet og grønne råvarer.

Det er ikke en vegetarrestaurant, men spisestedet har altid en vegetarmenu, som lige nu består af bl. a.

grillet squash med linser og ricotta, smilende æg med hjertesalat og polentabøf med selleri og perleløg. Menuen giver muligheden for at vælge tre retter for 325 kr.

og hvis sulten er til mere, kan der suppleres op til fem retter for 50 kr. ekstra per ret.

I glasset kan man passende vælge den tilhørende vinmenu, som står i 225 kr.

ved køb af tre retter.

Vegetarretterne kan også købes a la carte, og restauranten tilbereder på sympatisk vis veganske retter til gæsterne, hvis man gør opmærksom på det på forhånd.

Ejerne driver også Restaurant Komfur i Guldsmedgade og Restaurant Ombord i Jægergårdsgade.

Delemad i gågaden

Frederiksgade 42 Frederiksgade 42 8000 Aarhus C Grøntsager, grøntsager, grøntsager - og en smule kød. Sådan lyder konceptet på restauranten Frederiksgade 42, der på tidstypisk manér serverer maden som såkaldt social dining, hvor retterne deles med resten af bordet.

Den faste menu består af 80 pct. grøntsager og 20 pct.

kød, og **vegetarer** har mulighed for at erstatte kødet med grønt.

Prisen for en menu med syv deleretter er 328 kr. - og den legesyge grøntsagsentusiasme i køkkenet er rost af både byens madanmeldere og det amerikanske medie Huffington Post, der har udpeget spisestedet som en af de 10 ting, man skal opleve i Aarhus i 2017.

Stemningen er uformel og intim i de hyggelige lokaler, og vi anbefaler et smut forbi, uanset om anledningen er en romantisk date, middag med familien eller aftensmad før en bytur.

Bag stedet står ildsjælen Christian Bøjlund, der åbnede restauranten tilbage i 2015.

Økologi i Vestergade

Café Gaya Vestergade 43 8000 Aarhus C 100 pct. økologi er et koncept, der er til at forstå, og på den lille Café Gaya er køkkenet tilmed rent vegetarisk og med flere veganske retter på menuen.

Brunch, frokost, aftensmad eller velbagt kage til eftermiddagskaffen fås alt sammen til rimelige priser på vegetarcaféen, der har til huse i hyggelige lokaler i Vestergade.

Vi foreslår at gå all in med Gayas vegetariske aftenbuffet, der byder på salater, suppe, varme retter, tilbehør og brød for 159 kr.

En anden mulighed er den veganske burger, der består af en krydret bønnebøf med grønt og dressing i hjemmebagt speltbrød til 119 kr.

Caféen giver desuden rig mulighed for at få én på opleveren, når der hver uge diskes op med livemusik på en lille scene og foredrag om blandt andet økologi.

Hvis sulten ikke er til det store, fungerer det også fint bare at sidde i en hyggeklub med en bog og en friskpresset juice.

Marokkansk i Nørregade

Mogador Nørregade 34 8000 Aarhus C Det marokkanske køkken har mange gode ting at byde på, og på den lille café Mogador er det muligt at smage en god håndfuld af dem. Mogador er opkaldt efter en marokkansk by med en aarhusiansk konsul og byder på en stribe retter med og uden kød til rimelige priser.

Prøv f. eks. vegetarversionen af den ikoniske simreret tagine, som på autentisk vis tilberedes og serveres i det lufad, der lægger navn til retten. Prisen er rørende 110 kr., så der burde være råd til et glas af vinkortets marokkanske vine, hvoraf de fleste er økologiske.

Efter maden kan den søde tand tilfredsstilles med marokkansk patisserie eller en Dessert Mogador med appelsin, honning og kanel, som passende kan akkompagneres af en myntete eller den særlige gule te, der er en mellemtid mellem grøn og hvid te.

Bag spisestedet står belgiske Mohammed Simouri, som har arbejdet i Belgien, Luxemborg og Marokko.

Vegansk på alléen

Mikuna Frederiks Allé 96 8000 Aarhus C Mikuna blev etableret i 2014 af tre aarhusianske kvinder med et passioneret forhold til råvarer, økologi og vegansk mad, og caféen på Frederiks Allé er den første i Aarhus med et 100 pct.

vegansk menukort.

Det betyder dog på ingen måde, at menukortet er fyldt med kedelige salater og tunge linseretter.

Mikuna serverer en stribe velsmagende retter lavet ud fra en klar vision om, at man godt kan tage hensyn til miljøet og dyrene, uden at det skal gå ud over smagen.

Især caféens burgere med bl. a. indbagte løgringe, hjemmelavet chilimarmelade og mayonnaise er fortrinlige, og med blot 85 kr.

for en burger er der tale om et regulært røverkøb.

Næste gang hovedet er tungt efter en hård aften med et glas vin eller to for meget, foreslår vi den veganske burgerkur mod tømmermænd.

Maden kan både tages med som takeaway og nydes i det lille, hyggelige lokale ud mod den trafikerede Frederiks Allé.

Lækkerier på Frederiksbjerg

Café Fika Jægergårdsgade 47 8000 Aarhus C Fika betyder kaffepause på svensk, og den lille café Fika på Jægergårdsgade har naturligtvis kaffe på menuen.

Men stedet byder også på en række økologiske lækkerier for **vegetarer** i form af hjemmelavede sandwich, majsmandekager, salater og tærter, der alle fås uden kød.

Prøv f. eks. en sandwich med humus, bagte rødbeder, syltede grøntsager, avocado, artiskoktapenade og salat til 65 kr.

I glasset foreslår vi at bestille en af de lækende smoothies og juicer, som fås med alt fra grønkål og rødbede til pære og ananas for 55 kr.

Caféens brunch til 129 kr.

er en af bydelens bedste, og de færdige salater i køledisken er lige til at tage med hjem til frokostbordet.

Udover mad og drikke sælger Fika en stribe dekorative produkter til hjemmet i form af keramik, køkkentilbehør og brugskunst.

Hvornår har du sidst forladt en café med fyldt mave og en ny lysestage til stuebordet?.

jpaarhus@jp.dk

- Burgeren på Mikuna er et godt bud på en kødfri reparationsmenu dagen derpå.
ARKIVFOTO: IDA MUNCH

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Bliv frisk og forårsfit med supersupper

19. februar 2017, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Bolig), Side 18, ASTRID ELLEMO..., 855 ord, Id: e61f862b

Den nyeste trend inden for sund livsstil er ikke længere juicing, men souping. For med nærende, udrensende supper kan man spise sig til ny energi - og booste sit immunforsvar - fremgår det af ny kokebog med supper fra hele verden.

Henter billede...

At være bevidst om sin kost og forsøge at leve så sundt som muligt er en trend, som bl. a. de mange nye koge- og livsstilsbøger om f. eks. grøntsagsbaserede kostplaner er udtryk for.

Helsebegrebet detox, der stammer fra USA, hvor man spiser fødevarer, som skal virke udrensende og opbyggende, fik først en lillesøster i form af juicing og har nu fået en lillebror i form af souping.

»Den nye trend inden for helsevenlig livsstil er, at man nu ved hjælp af nærende supper kan opleve en udrensende effekt på ens tarmsystem, der ellers kan være belastet af f. eks. at fordøje kød. Man får en lethed i kroppen, og modsat juicing får man også gavn af plantefibrene ved souping.

Det er bl. a. plantefibre, som er gode for tarmfloraen og dermed den generelle helbredstilstand,« siger Kirsten Skaarup, der har skrevet over 26 kokebøger gennem livet, hvor en af titlerne bl. a. er "Det helbredende køkken", da hun opfatter sund mad som medicin.

»Hvis man lider af forhøjet kolesterol, vil det helt sikkert falde efter to uger med souping,« siger hun og påpeger, at supper desværre stadig for mange danskere opfattes som en forret.

Kirsten Skaarup fokuserer på suppeopskrifter, som er fuldstændig plantebaserede, da det grønne køkken ifølge hende er fyldt med smagsnuancer i form af f. eks. krydderier, grøntsager og krydderurter. Opskrifterne har hun fundet over hele verden, hvor hun har rejst på jagt efter nye, sunde opskrifter til det danske køkken. De mange eventyrlige rejser gjorde i en årrække Kirsten Skaarup til formand for Kvindelige Eventyreres Klub.

»Det er vigtigt for mig at understrege, at selv om bogen er skrevet af en **vegetar**, er den ikke præget af nogen form for frelstthed. Bogen er ment som inspiration til alle, som gerne vil booste immunforsvaret, spise lækkert og opleve den lethed, som plantebaseret mad og særligt supper morgen, middag og aften kan give,« forklarer Kirsten Skaarup, der selv har levet som **vegetar** i de sidste 40 år.

»Dengang var det ikke hipt som i dag, hvor det veganske og vegetariske køkken er hottere end nogensinde. For mig handler det om at inspirere andre til at spise klimavenlig, slankende og opbyggende kost via souping. Og man behøver ikke være bange for, at man ikke får proteiner nok, da opskrifterne indeholder masser af bønner og linser,« siger Kirsten Skaarup, som supplerer nogle af supperne med opskrifter på tilbehør som f. eks. russisk brød, indiske naan, mexicanske tortillas, pestoer, drys osv.

Kirsten Skaarup kan følges på sin blog, hvor hun deler over 1.000 sunde, lækre opskrifter. Se mere på: www.kirstenskaarup.dk Bogen "Supper & Co." udkom på Politikens Forlag den 14. februar og koster 250 kr.

bolig@jp.dk

Fakta: MANGOGAZPACHO

2 mangoer 1 agurk 1 spsk revet skalotteløg 2 fed presset hvidløg, finthakket chili efter smag 1 skive daggammelt lyst brød 1 tsk gurkemeje ½ tsk friskkværnet peber 6 dl afkølet grøntsagsbouillon 4 spsk olivenolie ca. 2 spsk revet ingefær 2 dl kokosmælk 1 håndfuld frisk mynte saft af ½ limefrugt salt, friskkværnet peber og rørsukker 1 tomat jomfru i det grønne (nigellafrø) Skær mangofrugt og agurk i terninger.

Blend dem sammen med skalotteløg, hvidløg, chili, brød, gurkemeje, peber, bouillon, olie og ingefær.

Blend til suppen er ensartet og glat.

Rør så meget kokosmælk i, at konsistensen bliver passende. Suppen skal være temmelig tyk.

Hak et par spsk mynteblade og rør dem i suppen. Smag til med ingefær, salt, peber, limesaft, mynte og evt. et nip sukker.

Hak tomaten.

Servér suppen med lidt hakket agurk, tomat og mynteblade på toppen. Drys evt.

med jomfru i det grønne eller chiafrø.

INGEFÆRSHOT

25 g ingefær ½ økologisk citron 4 dl vand eller hyldeblomstsft 1 nip rørsukker, evt.

agavesirup Riv ingefæren, og skær citronen i tynde skiver.

Kom begge dele i en gryde med vand eller saft.

Lad blandingen simre under låg i ca. 10 minutter.

Tag gryden af varmen og lad shottet afkøle.

Hæld blandingen gennem en sigte og pres så meget væde ud som muligt.

Fjern citronskallerne og blend shottet. Du kan evt. smage til med lidt sukker eller agavesirup.

QUINOASUPPE FRA PERU

75 g sort quinoa 100 g løg 4 fed hvidløg 1 chili (evt. chiliflager) 2 spsk kokos-eller olivenolie 8-10 dl grøntsagsbouillon 200 g kartofler 200 g søde kartofler 200 g grøn squash 1 rød peberfrugt 8-10 små kulørte tomater 1 dl hakket koriander 1 økologisk limefrugt salt, friskkværnet peber og rørsukker Hæld vand på quinoaen og lad den trække i et kvarters tid, skyl den og afdryp den.

Hak løg, hvidløg og chili uden frøstol.

Svits de tre ting i olien i en gryde i 3-4 minutter.

Tilsæt quinoa og bouillon.

Læg låg på gryden og lad quinoaen simre i 10 minutter.

Skær kartofler, squash og peberfrugt uden frøstol i små terninger.

Skær tomaterne i mindre stykker (gem lidt til pynt).

Kom alle grøntsagerne i gryden. Læg låg på og lad suppen koge færdig, 8-10 minutter.

Tilsæt det meste af korianderen og evt. mere bouillon.

Riv ca. 1 spsk af limeskallen og rør den i suppen.

Smag til med limesaft, salt og peber, evt.

også et nip sukker.

Servér suppen med lidt hakkede tomater og frisk koriander på toppen.

- Foto: Kirsten Skaarup
- Foto: Kirsten Skaarup
- Foto: Kirsten Skaarup

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Døde dyr, nej tak!

15. april 2017, JP Aarhus, Sektion 5 (JP Aarhus), Side 4 (Aarhus), MARIE DUEDAHL..., 930 ord, Id: e63679b0

Grønt: Den veganske bølge har ramt Aarhus. Den aarhusianske blogger Thomas Erex udgiver en kogebog med veganske retter, og byens veganske spisested, Mikuna, leder efter større lokaler.

Henter billede...

For seks år siden så Thomas Erex dokumentarfilmen "Earthlings", der viser, hvordan dyrene behandles i kødindustrien.

Da rulleteksterne gik hen over skærmen, var han blevet **vegetar**.

»Filmen fik mig til at tænke på mit eget ansvar. På hvor meget jeg selv var en del af den industri på grund af de valg, jeg traf hver eneste dag,« fortæller Thomas Erex.

At spise økologisk kød var heller ikke længere en mulighed, selv om dyrevelfærden er bedre her.

»For er det okay at slå dyr ihjel, når vi kan undvære kød? Dyrene i industrien får kun lov til at leve kort tid, økologisk eller ej. Hanekyllinger og tyrekalve bliver sorteret fra og slået ihjel. Heller ikke malkekøerne får lov at leve et langt liv, efter de er færdige med at give mælk,« påpeger Thomas Erex.

Planen var, at Thomas Erex ville bruge et år på at leve vegetarisk og derefter blive veganer; det vil sige leve helt uden animalske produkter, både i køleskabet og garderoben.

Ingen æg, mælk og ost.

Ingen læderjakker og silkeslips.

Men allerede efter en måned levede han vegansk.

Reaktionerne på hans valg var blandede. Vennerne var positive, de satte sig ind i vegansk mad, og til den næste vennemiddag havde de dækket op med udelukkende veganske retter.

Andre var mere skeptiske »Mange følte sig provokeret og udfordrede mig i mange diskussioner, men det gjorde bare, at jeg blev endnu skarpere på, hvorfor jeg havde valgt

at blive veganer. Som veganer skal du forsvare dit valg mange gange, og derfor er du nødt til at tilegne dig en stor viden om både ernæring, miljø og dyrevelfærd,« påpeger Thomas Erex.

Det var især mandlige bekendte, der ikke forstod hans valg.

»Nogle mænd føler, at kød er en del af deres maskulinitet, men så har vi altså behov for et nyt maskulinitetsbegreb! Det skulle jo gerne handle om at passe godt på vores planet og fremtidige generationer, og det gør vi bedst ved ikke at spise dyr, fordi kød er så miljøbelastende,« siger Thomas Erex.

Danmark er et af verdens mest kødspisende lande, og derfor er mange andre lande langt foran os, når det gælder antal veganere, især Sverige og England har mange veganere, mest blandt de unge.

»I England er det 20 pct. af de 16-25-årige, der identificerer sig som enten **vegetar** eller veganer. De unge er vokset op med dommedagsprofetierne omkring klimaet, og det er ved at skære de animalske produkter fra, at vi kan gøre den største miljømæssige forskel individuelt,« siger Thomas Erex.

Veganske produkter

Supermarkederne har mange veganske produkter på hylderne i dag. Flere slags "mælk", yoghurt, smør, ost og "kød", lavet på soja. Men er sojaproduktion ikke også miljøbelastende? »Veganske produkter er som oftest ikke lavet på sojabønner fra regnskovsområder, men er produceret økologisk i Europa,« siger han.

Han afliver også myterne om, at veganere ikke får protein, jern eller calcium nok.

»Den amerikanske diætistforening har udtalt, at en kost uden animalske produkter er dækkende for alle stadier i livet. Alle kan leve vegansk, men man skal huske at supplere med B12-vitaminer,« siger Thomas Erex.

Han har netop udgivet en vegansk kokebog, "Veganske Livretter", bl. a. med danske favoritter som frikadeller, karbonader og lasagne, lavet med sojakød.

»Jeg vil vise folk, at vegansk mad er lækker, og at veganere ikke savner noget.

Det er hverdagsmad, som jeg selv godt kan lide, og som smager godt. Jeg er ikke bange for sukker, olier eller hvede,« siger Thomas Erex.

Han driver den veganske blog "Kærlighed og Kikærter", hvor han også deler opskrifter, ligesom han er formand for Mad Med Medfølelse, Danmarks Veganske Forening.

Spis som Mike Tyson

Mikuna på Frederiks Allé 96 åbnede som byens første veganske café for tre år siden.

»Vi blev nærmest væltet det første stykke tid. Veganerne var lykkelige,« fortæller Line Damgaard, der driver Mikuna sammen med Mette Pedersen og Sigrid Barfod.

Men her kommer ikke kun veganere. Line Damgaard vurderer, at cirka 70 pct. af gæsterne også er kødspisere.

»Interessen for vegansk mad er eksploderet, og mange almindelige restauranter har en vegansk ret på menuen,« siger Line Damgaard.

Flertallet af Mikunas gæster er kvinder.

»Fordelingen ligger på 60-40, måske endda 70-30. Men de mænd, der har været her én gang, kommer igen, så på den måde vokser andelen af mandlige gæster,« siger Line Damgaard.

Hun tror, at den lave andel mænd skyldes myten om, at man ikke får protein nok med vegansk mad.

»Nogle mænd har en fordom om vegansk mad som tøsemad. Vi har haft flere mænd, der har været bekymret for, om det går galt med deres styrketræning, hvis de spiser vegansk mad, men proteiner fås jo også via planter,« siger Line Damgaard.

Hun peger på Mikunas "wall of fame" med fotos af berømte veganere som modellen Pamela Anderson, sprinteren Carl Lewis og skuespillerne Samuel L. Jackson og Woody Harrelson.

Selv bokseren Mike Tyson hænger her, og han ser ikke ud til at mangle protein.

Klassiske retter uden kød Hos Mikuna serveres også retter, der ligner klassiske kødretter, f. eks. burgere og sandwich, bare med sojaprotein i stedet for kød.

»Jeg er ikke blevet veganer, fordi jeg ikke kunne lide kød, men på grund af det etiske.

Jeg kan rigtigt godt lide burgere, og derfor laver vi også det. Det gør også ikke-veganere mere trygge herinde, og senere bliver de mere modige og bestiller klassiske veganske retter, som f. eks. indiske gryderetter,« fortæller Line Damgaard.

Omsætningen hos Mikuna er kun gået op.

Og nu leder de tre indehavere efter et større sted, så de kan begynde at sige ja til de mange forespørgsler om at lave vegansk mad til selskaber.

jpaarhus@jp.dk

- Line Damgaard og Mette Pedersen, indehavere af Mikuna Foto: Mikkel Berg Pedersen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Toasten er blevet en gourmetspise

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

26. marts 2017, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Bolig), Side 19, ANITA JENSENIUS..., 749 ord, Id: e62ed0da

Burgeren, hotdoggen og pizzaen har fået en ny kollega. Toasten er nemlig begyndt at gøre sit indtog på caféer og spisesteder landet over. Og den er selvfølgelig gourmet, lavet af de bedste økologiske og lokale råvarer.

Henter billede...

Hvidt sandwichbrød, skinke og smelteost er det, de fleste af os forbinder med en toast. Inspireret af den amerikanske "grilled cheese", der fås i et hav af variationer som fast inventar på hippe caféer og diners, er gourmet-toasten nu ved at bane sig vej ind på de danske frokostspisekort. Morgenmad og frokoststuen Rodfast i Aarhus er et decideret toasteri, der satser på at servere den ristede sandwich i forskellige udgaver. Indehaver Thor Thim startede først et toasteri i sine forældres gamle restauration på Samsø og har siden udgangen af 2016 også forsynet aarhusianerne med sprøde toast. Han mener, at toastbarene pibler frem rundt omkring i Danmark, fordi det er en ny dille, som vi ikke har set før. Hvor burger, pizza og kebab længe har været på listen over klassisk fastfood, har toasten været ubetrådt land indtil for ganske nyligt.

»For mig handlede det om at starte noget nyt.

Man har lavet fortolkninger af falafel og gourmethotdogs.

Selv smørrebrødet har fået sig en opdatering. Nu er tiden kommet til toasten, som stadig er et lidt urørt område, der er på vej frem,« siger Thor Thim, som står bag Aarhus' pendant til toastbaren Fætter Fætter, der som de første i 2015 begyndte at servere toast til københavnere.

Gourmeten hæver med brødet

Det, der adskiller den nye gourmetopdatering fra den klassiske ost-skinke-toast, er, at brødet er hjemmebagt, og fyldet er tilberedt af friske, økologiske og lokale ingredienser, påpeger Thor Thim.

»Vi bager vores eget surdejshvedebrød, som vi har brugt halvandet på at udvikle opskriften til.

Skinken er af frilandsgrise fra Slagter-Riget - der ligger på samme gade - som ryger og koger. Det handler om at få sammensat gode råvarer på en god og simpel måde,« siger han.

Der er utallige måder at sammensætte fyldet i en toast. Hos Rodfast har de udvalgt fem variationer til deres menukort, der efter Thor Thims mening bygger på nogle klassiske

toast med nogle tilpasninger.

»Vi har bl. a. Jørgens oksetoast som har oksebov i sous vide med bearnaise og grønt. Til **vegetarerne** har vi en svampetoast med svampekompot, trøffelolie og gedeost,« giver han som eksempler fra menukortet.

Toasten er fuld af nostalgi

Selv om han beskriver sine egne toast som forholdsvis enkle og klassiske, mener han alligevel, at der er rig mulighed for at eksperimentere, fordi toasten stadig er i gang med at blive nyfortolket på de danske beværtninger.

»Det giver en frihed, at der ikke er nogen præopfattelse af, hvordan en gourmettoast skal være.

Jeg synes, det er fedt, at jeg kan lave dem, som jeg vil,« fortæller Thor Thim og fremhæver sin cowboytoast som en anderledes nyfortolkning af den gamle klassiker.

»Selv om vores cowboytoast nok er den mest berømte toast, er vores udgave alligevel lidt utraditionel, når vi serverer den med hakket oksekød med chili, rødvin og persille med rødvinssauterede løg i hjemmebagt brød. Den skubber til folks opfattelse af, hvad en cowboytoast er og er den mest populære toast hos os,« siger han og tilføjer, at det er sjovt at tage fat i noget, som folk har en holdning til. Toasten er for mange en nostalgisk spise, der trækker på minder tilbage fra barndommen, mener han.

»I vores familie har toast altid været noget, vi har fået som børn. Det minder om sommer og sol. Så jeg synes, at barndoms minderne fik det hele til at gå op i en højere enhed. Og samtidig var det et koncept, hvor jeg følte, at jeg kunne komme med noget lækkert og stadig magte opgaven,« fortæller Thor Thim, der altid har haft en interesse for mad, men ikke er kokkeuddannet og tidligere har været bosat i Gibraltar med job i olieindustrien.

bolig@jp.dk

Nu er tiden kommet til toasten, som stadig er et lidt urørt område, der er på vej frem.« Thor Thim, indehaver af toastbaren Rodfast.

Fakta: DEN PERFEKTE TOAST

Det er ingen sag at lave en perfekt toast, mener Thor Thim, hvis hemmelighed ligger i brød og ost, der skal være af særdeles god kvalitet. »Det perfekte brød og en god smelteost er hemmeligheden bag den perfekte toast. Hvis man ikke har det, så kan det ellers være ligegyldigt, hvad man propper i af fyld. Osten er en smagssag, men man skal selvfølgelig holde sig fra den billige smelteost, der er pakket ind i plastik. Jeg vil anbefale

at gå ned og snakke med sin lokale ostemand og smage sig frem. »Hos Rodfast bruger vi en høost fra Thise Mejeri, og en ravost og en gedeost fra Testrup Mejeri,« siger Thor Thim, indehaver af Rodfast.

- For mange mennesker er toast forbundet med nostalgi fra deres barndom. Foto: Rodfast
- Senest er toastbaren Rodfast i Aarhus åbnet som pendant til Fætter Fætter i København. Foto: Rodfast

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Anm: Mennesket som Gud og som overødig

9. december 2016, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 25 (Kultur), HENRIK JENSEN..., 631 ord, Id: e604ffe9

Forfatteren til bestselleren "Sapiens" har skrevet en dystre, men velinformeret og underholdende opfølger om, hvordan menneskeheden er ved at køre sig selv ud på et sidespor. Læs den!

Henter billede...

HISTORIE YUVAL NOAH HARARI HOMO DEUS - A BRIEF HISTORY OF TOMORROW Harvill Secker 440 sider, 14,99 pund 5

Yuval Noah Harari er en 40-årig israelsk historiker, som fik stor opmærksomhed for bogen "Sapiens: En kort historie om menneskeheden", som kom på dansk sidste år og er oversat til 40 sprog. Genren er "World History", som vel at mærke er noget andet end det, man i gamle dage kaldte verdenshistorie - snarere global historie.

Bogen er blevet anbefalet af blandt andre Mark Zuckerberg (Facebook), Bill Gates (Microsoft) og Barack Obama (USA), og så bliver opmærksomheden vel næppe større.

"Sapiens" gennemgik menneskehedens historie i de sidste 70.000 år og sluttede som alle kosmologier med en apokalyptisk profeti.

Historien om, hvordan det ender. Måske.

Menneskeheden skabte en landbrugsrevolution for 12.000 år siden, siden kom de seneste århundreders videnskabelige revolution, og der er stadig en stor begivenhed tilbage i menneskearten.

Efter at have udviklet sit herredømme over kloden er menneskene nemlig nu i færd med at skabe et intelligens-netværk med en langt større kapacitet end menneskets egen.

Det lover dog ikke godt for arten, som enten ser ud til at ville forsvinde i en miljøkatastrofe eller i sine egne intelligenskreationer.

Fremtidens kasteløse Det er her, denne nye bog - "Homo Deus" - begynder.

Det er lykkedes menneskene, om ikke helt at fjerne, så dog at dæmpe de ældgamle trusler, krig, hungersnød og sygdom, men man står nu over for nye, selvskabte trusler, resultater af livsstilsforandringer og teknologi.

Allerede nu dør flere af at spise for meget end for lidt.

Den moderne eksistens er baseret på en kontrakt, mener Harari. Menneskene er enedes om at opgive mening med tilværelsen - i bytte for magt.

Denne magt over klodens ressourcer og andre arter kan på kort sigt forlene det med gudelige attributter, herunder livsforlængelse, det kan måske endda snyde døden, det kan skabe nye livsformer og har midlerne til helt at afslutte krig, sult og sygdom - men det kommer til at koste.

Det vil for det første skabe en kolossal ulighed. Det er kun data-universets herskere, de tekno-baserede, superrige supermennesker, der kommer til at nyde godt af fremskridtet, mens "de overflødige", hvis arbejde er blevet ædt af maskinerne, vil blive til en enorm klasse af formålsløse.

I den verden har religion ingen plads. I dens fravær vil allehånde "fiktions" træde ind og give verden en slags mening.

Alt andet lige vil "dataismen" - den universelle tro på algoritmernes magt - udvikle sig til et sakrosankt, alvidende, evigt årvågent data-forarbejdende system, som ikke er til at skelne fra historiske forestillinger om Gud.

I den udvikling ender menneskene med at blive en samling "biokemiske subsystemer", styret af globale netværk, som fortæller dem, hvad de skal føle.

Så ka' vi lære det

Man fornemmer på Hararis fremstilling, at han ser en vis poetisk retfærdighed i en sådan udvikling: Nu får vi noget af det tilbage, som vi selv har gjort ved klodens andre arter i hundreder af år.

Grisen, for eksempel, »dette sociale og intelligente dyr«, som vi reducerede til en teknologisk madpakke for os selv. Det er i sandhed en skammelig historie, som man næsten kan blive **vegetar** af.

Alt andet lige, skrev jeg ovenfor. Men Harari understreger, at man ikke kan forudsige fremtiden. Kun mulighederne, og det er skræmmende nok. Og problemet er, at vi, som han ser det, ikke længere kan bremse op, uden at det resulterer i kaos og krig.

Hvortil kommer, at fremtiden allerede er ved at manifestere sig i "online-eksistensen", hvor de fleste af os frivilligt og stupidt lægger enorme mængder af data om os selv ud i cyberspace.

Amazons, Googles og Facebooks computere kender os allerede bedre, end vi kender os selv, og de kalkulerer løbende, hvad vi har brug for.

Sådan er vi allerede i fremskridtets navn ved at gøre os selv til »en mindreværdig kaste, domineret af computer-algoritmer og nye supermennesker.« Tak for kaffe.

kultur@jp.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.